Isforcoop – Varazze

Settimo appuntamento con il "Ristorante Didattico": una formidabile opportunità formativa per gli allievi coinvolti

Mons. *Marino* e *Ilaria Caprioglio* ospiti del "*Ristorante Didattico*" Isforcoop di Varazze

Il Vescovo, due Sindaci, tre Assessori e numerosi responsabili del locale associazionismo, hanno partecipato alla cena preparata dagli allievi della Scuola di Formazione varazzina, in una bella e coinvolgente serata conviviale, che resterà a lungo presente nella mente e nei ricordi di tutti i presenti.

Martedì 4 aprile 2017 gli allievi della seconda classe, che frequentano il Centro di Formazione Turistico Alberghiero "**Isforcoop**" di Varazze, hanno partecipato alla settima lezione pratica prevista dal progetto inaugurato lo scorso 13 dicembre, denominato "**Ristorante Didattico – La 'classe' in cucina**".

«*Un'iniziativa didattica che si propone di offrire agli allievi un'opportunità formativa il più possibile vicina alla realtà di una moderna Azienda Ristorativa.* – Dice la D.ssa Isabella Bianchi, Preside della Scuola Varazzina – *Un'esperienza difficilmente proponibile in un normale contesto scolastico, ma ora tradotta in una vera e propria simulazione d'impresa*.»

Ospiti d'onore della serata Mons. *Calogero Marino*, Vescovo di Savona-Noli, *Ilaria Caprioglio*, la sempre bella e brava varazzina, attuale Sindaco di Savona, accompagnati nei locali dell'Isforcoop dal Sindaco di Varazze, *Alessandro Bozzano*, dagli Assessori *Laura Manna*, *Mariangela Calcagno* e *Luigi Pierfederici*, accolti da *Isabella Bianchi*, preside della scuola e instancabile ideatrice e promotrice di nuove e sempre interessanti iniziative e progetti, utili a rendere migliore e attuale la formazione dei sui allievi.

Alla cena hanno partecipato anche una trentina di responsabili e rappresentanti dell'associazionismo varazzino, quelli che sono riusciti a prenotare per tempo uno dei pochi posti disponibili. Una piccola parte dei tanti, che non sono voluti mancare al pomeridiano tour di visite fatte da Mons. Marino alle adiacenti sedi

di: **Casa Museo della Fondazione Bozzano-Giorgis, Scuola di Formazione Turistica Alberghiera Isforcoop (ex Miretti), Unitre, U Campanin Russu, Atletica Varazze, Gruppo Animazione Varazze, Varagine.it, Il Giornalino**, accompagnato dagli Assessori presenti, dal Sindaco di Varazze e da quello di Savona nella Casa Museo, in quanto, interessata alla mostra di Renata Minuto (Post visita e immagini … >>).

E’ stato un pomeriggio decisamente impegnativo per la preside, per l’intero il suo Staff e per gli allievi, i quali, per questa speciale occasione, non solo si sono dovuti cimentare con la preparazione del menù in cucina, l’allestimento della sala ristorante, la preparazione degli aperitivi e dei vini, come normalmente avviene per ogni appuntamento con la lezione del "*Ristorante Didattico*", ma hanno anche dovuto vedersela con l’intrusione di *Piero Spotorno* e *Giuseppe Bruzzone*, rispettivamente presidente e Cameraman della locale emittente televisiva *TeleVarazze*, e alle interviste di *Luciano Parodi*, inviato di Savonanews.

Per la speciale occasione, ma anche per diversificare e promuovere tutte le specialità culinarie del territorio, i docenti della scuola hanno scelto di presentare un menù a base di carne e verdure, piatti tipici della tradizione del nostro entroterra. Il tutto squisitamente preparato su indicazione dello chef Massimiliano Zanella, del Ristorante “Il Mulino” di Varazze, con aperitivo suggerito dal fratello Marco, esperto barman del COGO drink food &burger di Cogoleto. I vini abbinati, come avviene fin dall’inizio, sono stati scelti e serviti con la consueta e fattiva collaborazione dei sommelier della FISAR – Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, delegazione di Varazze.

A fine serata (in verità, tarda serata, eravamo in tanti e il tempo è volato via, come si suol dire), gli ospiti d’onore seduti a capo tavola (il Vescovo e i due Sindaci), si sono alzati a turno e hanno fatto i complimenti ai ragazzi tutti, di sala e di cucina, ai docenti, allo chef *Massimiliano*, al barman *Marco*, alla delegazione di chef polacchi (in Italia per uno stage, i quali, volentieri, si sono prestati di lavorare in cucina con i cuochi e

gli allievi della scuola), ai sommelier presenti in sala e alla Preside *Isabella Bianchi* che, insieme al suo affiatato staff, ha promosso e reso fattibile anche qui, nel centro di formazione varazzino, questa interessante e vincente iniziativa.

Il Menu della settima lezione:

Aperitivo: *Cachacogo*, cocktail creato da *Marco Zanella* del COGO drink food & burger di Cogoleto.
Antipasto: Sformatino di verdure su coulis di pomodoro e sabbia di pane.
. Ingredienti: Zucchine, carote, sedano, fagiolini, pomodori, pane secco, cipolle, aglio, olio, sale e pepe.
. Allergeni: Farina, aglio, cipolla, pomodoro. Primo: Strascicati all'ubriaco con vellutata allo zafferano.
Primo:Maltagliati al profumo,di timo con ragù di coniglio alla Ligure.
. Ingredienti: Farina 0, semola rimacinata, uova, olio, timo, coniglio, cipolla, aglio, olive taggiasche, pinoli, vino bianco, prezzemolo.
. Allergeni: Farina, cipolla, aglio, uova, pinoli.
Secondo: Petto d'anatra affumicato con salsa gorgonzola e noci
. Ingredienti: Petto d'anatra affumicato, scalogno, gorgonzola, noci, brodo vegetale
. Allergeni: Scalogno, latte, noci.
Dolce: Semifreddo agli amaretti di Sassello con crema al Marsala
. Ingredienti: Panna, latte, uova, zucchero, amaretti di Sassello
. Per la crema: latte, uova, farina, marsala, zucchero
. Allergeni: Latte, uova, mandorle.

Prossimi appuntamenti in programma con il "**Ristorante Didattico – La ‘classe’ in cucina**": 11 aprile e 9 maggio 2017. L’ultimo appuntamento sarà una serata speciale: una festa di fine corso e un ringraziamento a quanti hanno collaborato al successo dell’iniziativa.

Per prenotazioni, fino a esaurimento posti disponibili, telefonare a: 019931766.

. Gallery 7° lezione – 4.04.2017 >>
. **Videointervista su YouTube:** *Isabella Bianchi*, preside dell’istituto alberghiero “Isforcoop” (ex Miretti) di Varazze … >>
. **Isforcoop Varazze. Sesto appuntamento con il Ristorante Didattico - 28.03.2017:** Versione in pdf scaricabile … >>

. **Per approfondire:** Archivio precedenti post sull’argomento … >>
. Sito: Isforcoop >>

www.ponentevarazzino.com